Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Côt des Pierres 2025

A.O.P Touraine Amboise



Type
Sec

Cépage
100% Côt

Situation Géographique
Parcelle des Pierres

Terroir
Perruches, argile à silex

Viticulture
Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.
Age des vignes : 12 ans

Rendement
25hl/ha

Vinification et élevage
Après une récolte manuelle, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours et élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation
Nez riche aux arômes de fruits rouges, harmonieux très amples et fruité. Rosé de gastronomie.

Idées d'accords mets-vins
Salade composée, poisson grillé, lasagnes de la mer, jambon de pays

Garde
3 ans

Services
7-8°C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES
Tél : +33(0)2. 47. 57. 23. 18 – xf@xavierfrissant.com - www.xavierfrissant.com